Kolac sa šljivama (2)



Sastojci

Testo:

- 3 jaja
- 5 šoljica šecera
- 6 šoljica brašna
- 2 šoljice mleka
- 3 šoljice ulja
- 1 prašak za pecivo
- 1 vanilin šecer
- 3 kašike ruma
- 1/2 kesice cimeta (5 g)

Fil:

- 500 g ocišcenih šljiva
- 1/2 kesice cimeta (5 g)
- prah šecer za posipanje

Priprema

Šljive ocistiti i iseci na cetvrtine, pa ih posuti sa cimetom i promešati.

Za testo dobro umutiti jaja, sa šecerom i vanil šecerom, pa dodavati naizmenicno brašno pomešano sa praškom za pecivo i mleko. Na kraju dodati ulje i rum.

Sjediniti smesu i podeliti je na 2 dela. Jedan deo ostaje žut, a u drugi dodati cimet. Pleh (35x25) obložiti papirom, pa izliti smesu sa cimetom i zapeci u zagrejanoj rerni na 200 C 5 minuta.

Nakon toga tepsiju izvaditi iz rerne, poredjati pripremljene šljive, preliti sa žutom smesom i vratiti u rernu da se kolac pece još 30 minuta. Proveriti sa cackalicom da li je gotov.

Ohlaen kolac pred služenje, posuti odozgo sa prah šecerom.